



SCW – ETC – 303466 – V16
DULCE DE MEMBRILLO WATT'S PAN 12x1 kg

PRODUCTO	DULCE DE MEMBRILLO WATT'S PAN
Código	303466
Formato	Pan
Contenido Neto Pan	1 kg
Presentación	Caja de cartón corrugado con 12 unidades de 1 kg.
Duración	365 días, bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.
Ingredientes	Membrillos, azúcar, ácido cítrico, goma xántica, goma tara, sabor idéntico a natural, benzoato de sodio, sorbato de potasio, colorante caramelo y colorante rojo allura AC.
Descripción	Producto obtenido a partir de membrillos frescos, sanos y tamizados. Producto mezclado con azúcar granulada, gomas, ácidos, colorantes y preservantes autorizados. Sometido a pasteurización en proceso discontinuo, envasado en bolsa bilaminada. Producto estable a temperatura ambiente.
Descriptor ALTO EN	ALTO EN AZÚCARES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Gel firme, libre de materias extrañas.
Sabor – Olor	Característico a dulce de membrillos.
Color	Característico a dulce de membrillo.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICOS		
Análisis	Unidad	Especificación
Sólidos Solubles	(°Brix)	60 – 62
pH	-	2,8 – 3,3
Penetración (20 °C)	(mm/10 en 15 s)	150 – 210

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Mohos / Levaduras	(ufc/g)	< 10
Lactobacillus	(ufc/g)	< 10
Germ. A. Mesófilos	(ufc/g)	< 10
Coliformes	(ufc/g)	< 10

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 rebanada (20 g)		
Porciones por envase: 50		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	237	47
Proteínas (g)	0,2	0
Grasa total (g)	0,1	0
H. de C. disp. (g)	58,7	11,7
Azúcares Totales (g)	58,7	11,7
Sodio (mg)	17	3,4

Razón del cambio	Solicitud Cliente	
Fecha	Febrero 2017	
Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Macarena Ramirez S.	Leyla Machuca Y.
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyecto de Desarrollo